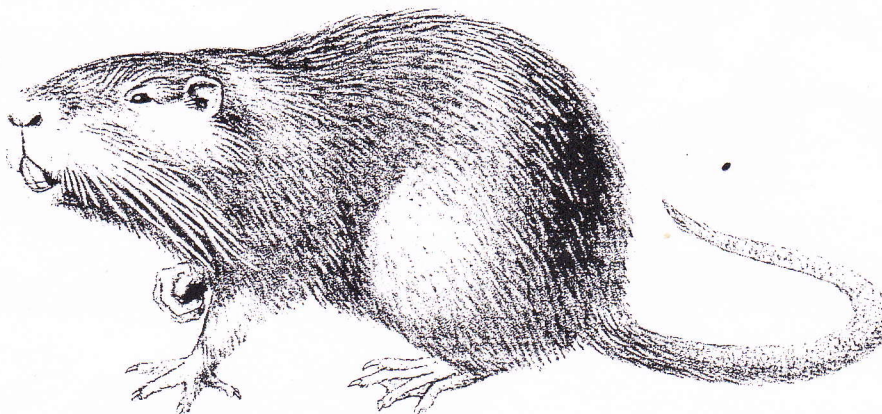


Pelsdyravl i Aakirkeby i 1940-erne



Under krigen 1940-- 45 havde byens fine fruere måttet svøbe sig i kanin- eller følskindspelse, når de skulle spadserere tur i byen. Nogle havde måske endda måttet gå med en lammeskindsfuret ældre frakke pyntet op med en rødrevskrave og en muffedisse.

Men nu skulle tiderne ændres, og i begyndelsen af 1946 dannede de fire kammerater:

isenkrømmer Poul Aksel Koefoed, Torvet
bankassistent Poul Andreasen, Aakirkeby bank
savværksejer Poul Andersen, Frostegårds savværk
tobakshandler Axel Petersen, Storegade

et anpartselskab med det formål, at drive pelsdyropdræt.

De lejede et stykke af græsmarken lige syd for præstegårdshaven, og indhegnede det med et trådflethegn. Og her opførte de en mindre træbygning, i hvilken de indrettede 30 - 40 minkbure og et foderrum. Nogle avlsdyr blev indkøbt, og så var det blot at gå igang med at fodre. Efterhånden som man fik flere dyr, fik man en mand til hjælp med fodring, rengøring og pelsning. Skindene solgte man i København.

Det var jo sjov, og priserne var gode, så hvorfor ikke prøve at gå videre, sagde de til hinanden. Hvad med at avle sumpbævere. Det er jo deres skind man anvender til de eftertragtede Nutriapelse, som de fine damer går med. Og der er jo også det, at åen løber lige igennem Poul Andersens grund ved Frostegårds skæreri.

Altså et damareal med gennemstrømmende åvand blev omkranset med et trådnet. Nogle redekasser blev sammentømret, og to sumpbæverhanner og tre hunner blev indkøbt til avlsdyr for 500 kr/stk.

Sumpbævere, eller bæverotte som de også kaldes på grund af deres lange hale, er taknemmelig dyr at opdrætte, da de får 5-8 unger 2-3 gange om året, så der bliver hurtig mange.

De lever af græs, vandplanter, nedfalden frugt og bark fra unge træer samt rodfrugter, som den gnaver i sig holdende mellem forpoterne. Kroppen er 45-60 cm lang, og den vejer op til 8 kg.

Sumpbæveren er meget socialt anlagt og lever gerne i familiegupper,

Da man erfarede at bæverne godt kunne lide at gnaske Lupiner og trivedes godt ved at æde dem. Så gik man igang med at dyrke masser af Lupiner rundt på arealet omkring skæreriet.

I begyndelsen opnåede man godt 100,- kr/stk for skindene, når de blev solgt, men efterhånden faldt prisen så meget, at de sidste skind dem beholdt man selv og fik syet pelse til sine egne koner, inden man holdt op med at opdrætte omkring 1950. Jeg kan endnu huske Poul Aksels kone Ellen, når hun promenerede i byen i sin lange sorte pelsfrakke.

Man hørte faktisk ikke om, at nogle af dyrene undvigede til det fri. Men en enkelt gang må en eller to være sluppet ud, for der gik den historie blandt jægere, at Mûller Vallensgård havde ringet rundt for at høre, hvordan man kunne skyde en bæver uden at beskadige skindet. Han havde nok set en nede i mosen, og ville prøve at skaffe konen en billig skinkrave.

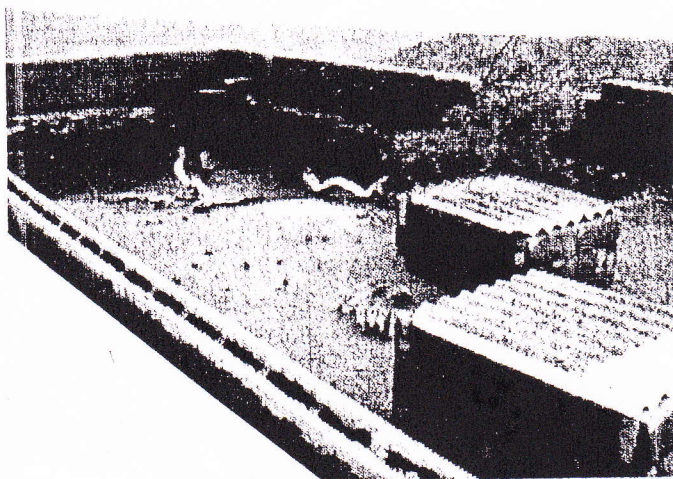
Kødet fra sumpbæveren er meget velsmagende, mørt og lækkert.

Minna Hansen har da også berettet om hvordan hun ved et selskab i 1949 nede i Stakhaven for sine gæster :

lærer Christian Nielsen og frue Birthe
lærer Holger Heltoft og frue Karen
lærer Karl Hansen og frue Minna

havde serveret sumpbæverfilet stegt som vildt med sauce og brunede kartofler, ribsgele. Men hun havde ikke turdet sige, hvad det var for noget kød, de havde fået, før de alle havde udtalt. Det var vel nok noget fantastisk lækker kød, de der havde fået. De syntes, det smagte i retning af haresteg.

Også gårdejer Kofoed, Frostegård har fortalt, at de fra tid til anden fik forærende nogen stykker bæverkød, som de nød at spise.



Udendørs vandanlæg for en Sumpbæverfarm med redekasser

Da man i 1950 holdt op med sit pelsavlereventyr, blev bygningen med minkhallerne ude ved Grønningen nedrevet, og Poul Andreasen og Poul Aksel Koefoed, havde nogle år med kolonihaver på stedet.